CQIASA

Centre québecois
d'inspection
des aliments
et de santé animale

Bilan annuel

Toxi-infections alimentaires
et
Plaintes requérant des
prélèvements alimentaires

1er avril 2003 au 31 mars 2004

Québec

MAI 2004

04-0057

Document produit par :
Danielle Ramsay, M.Sc. microbiologiste, coordonnatrice provinciale aux toxi-infections alimentaires
Jean Trottier, B.Sc. microbiologiste, coordonnateur aux toxi-infections alimentaires et aux plaintes

Informatique :
Éric Valcourt

Secrétariat :
Hélène Morissette

Centre québécois d'inspection des aliments
et de santé animale
Direction des laboratoires d'expertises
et d'analyses alimentaires

PRÉSENTATION

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), par l'intermédiaire de son Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA), publie ce sixième bilan annuel sur les interventions du personnel du CQIASA et de la Ville de Montréal relativement à des toxi-infections alimentaires (TIA). De plus, une section se rapportant aux plaintes qui requièrent des prélèvements alimentaires (PPA) signalées au CQIASA y est ajoutée.

Le bilan expose donc la situation des cas de toxi-infections alimentaires ainsi que des plaintes (PPA) pour la période du 1er avril 2003 au 31 mars 2004. Dans les deux sections du document sont présentés des faits saillants, des statistiques sur les données recueillies ainsi que des estimations du coût des interventions du MAPAQ. Dans la section portant sur les toxi-infections alimentaires figurent les poussées épidémiques ou les dossiers à fortes répercussions survenus au cours de l'année ainsi que les recommandations pour l'année 2004-2005.

Comme par les années passées, la politique de gestion des plaintes oblige le personnel des services d'inspection à intervenir dans un délai de 24 heures pour tout dossier ayant un lien avec la santé de la population.

Remerciements

Un rapport de cette envergure ne serait pas possible sans le travail de nombreuses personnes.

Nous adressons des remerciements particuliers à tout le personnel du CQIASA (inspection, laboratoire, appui, etc.) et du service d'inspection et de laboratoire de la Ville de Montréal, aux intervenants du réseau de santé publique, au Bureau de surveillance des éclosions du ministère de la Santé et des Services sociaux ainsi qu'à nos partenaires fédéraux.

Table des matières
Toxi-infections alimentaires et plaintes

Bilan des toxi-infections alimentaires (TIA)	5
Bilan des plaintes requérant des prélèvements alimentaires (PPA)	29

Bilan annuel

Toxi-infections alimentaires
Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA) et Ville de Montréal

1er avril 2003 au 31 mars 2004
988 déclarations (2 898 personnes malades)

Table des matières
Toxi-infections alimentaires (TIA)

A- Faits saillants pour les toxi-infections alimentaires 2003-2004 9

B- Poussées épidémiques 2003-2004 10

C- Statistiques des toxi-infections alimentaires 2003-2004 13

1. Nombre de déclarations par bureau régional du CQIASA ou service d'inspection de la Ville de Montréal 13
2. Provenance des déclarations par bureau régional du CQIASA ou service d'inspection de la Ville de Montréal 14
3. Lieux de consommation à l'origine des TIA 15
4. Incidence du nombre d'épisodes de TIA par rapport au nombre d'établissements signalés aux bureaux régionaux du CQIASA et au service d'inspection de la Ville de Montréal 16
5. Répartition des groupes d'aliments suspects 17
6. Provenance des aliments par catégorie d'établissements alimentaires impliqués dans des épisodes de TIA 17
7. Recherche des causes de toxi-infections alimentaires 18
8. Répartition du nombre de personnes malades par bureau régional du CQIASA et service d'inspection de la Ville de Montréal 20
9. Répartition des personnes malades selon la provenance de la déclaration 20
10. Répartition du nombre de personnes malades en fonction des épisodes 21
11. Incidence du nombre de personnes malades signalées en fonction de la population 21
12. Provenance des aliments consommés au domicile 22
13. Probabilité relative de l'implication d'établissements dans les TIA 22
14. Répartition des lacunes en fonction des 5 M à la suite d'inspections dans le cadre des TIA 23
15. Principales lacunes observées dans les établissements alimentaires lors des inspections TIA 24
16. Profil de récidive des établissements alimentaires inspectés 25
17. Profil d'inspection avec prélèvements des établissements alimentaires 25

D- Coût estimé des toxi-infections alimentaires pour la période du 1er avril 2003 au 31 mars 2004 26

E- Recommandations 27

F- Conclusion 28

Ce rapport regroupe les déclarations de toxi-infections alimentaires provenant des directions régionales du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA) et de la Ville de Montréal

A- Faits saillants pour les toxi-infections alimentaires 2003-2004

Pendant la période du 1er avril 2003 au 31 mars 2004, 958 épisodes se rapportant à 988 déclarations de toxi-infections alimentaires (les 30 dossiers d'allergie y compris) et touchant 2 898 personnes malades, ont été signalés au MAPAQ. De plus, les directions régionales du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA) et le service d'inspection de la Ville de Montréal sont intervenus de façon préventive dans 23 dossiers concernant, entre autres, des vérifications d'établissements aux prises avec des cas probables de gastroentérite virale transmise de personne à personne et susceptible d'être transférée aux aliments.

Les principaux faits saillants relatifs aux toxi-infections alimentaires (TIA) pendant cette période sont les suivants.

Les déclarations de toxi-infections alimentaires ont affecté 2,5 % des établissements alimentaires du Québec. Parmi ceux-ci, 6,1 % ont été impliqués dans plus d'un épisode au cours de l'année. Parmi les établissements alimentaires du Québec qui ont été impliqués dans un épisode de toxi-infection alimentaire, 9,4 % ont connu plus de deux inspections accompagnées de prélèvements alimentaires avant de régulariser leur situation.

Globalement, parmi les toxi-infections alimentaires signalées en 2003-2004 au MAPAQ, 49 % sont survenues à la suite de la consommation d'aliments dans des restaurants, 44 % à domicile, 2 % dans des institutions et 5 % dans les autres catégories d'établissements.

Comme par les années passées, le groupe alimentaire « Viandes et volailles » a été le plus souvent incriminé dans les déclarations de TIA (36 %). Globalement, les aliments concernés dans les déclarations proviennent principalement des restaurants (55 %) et des détaillants (34 %).

Les agents pathogènes le plus souvent signalés ont été les salmonelles, *E. coli* O157:H7 et *Campylobacter*. Au total, 27,5 % des déclarations de toxi-infections alimentaires ont été confirmées par un diagnostic médical, un isolement de l'agent causal dans les aliments ou une enquête épidémiologique alors que dans 25 % des cas aucun lien n'a été établi avec l'alimentation. Globalement, 93,4 % des toxi-infections alimentaires confirmées ou probables ont une origine microbiologique.

En 2003-2004, 2 898 personnes ont été signalées au MAPAQ comme présentant des symptômes de gastroentérite liés à la consommation d'aliments et 42,8 % des signalements reçus provenaient directement de consommateurs. Dans 48 % des 958 épisodes de toxi-infections alimentaires signalés, les personnes malades avaient eu une consultation médicale (médecin avec ou sans hospitalisation, Info-santé).

Cette année, 71 % des déclarations de toxi-infections alimentaires survenues à domicile concernent des aliments provenant d'un détaillant. La majorité de ces aliments nécessitaient une préparation et une manipulation de la part du consommateur ou de la consommatrice. Les principales lacunes constatées à domicile touchent la cuisson inadéquate des aliments, le non-respect des températures d'entreposage ou de cuisson et les contaminations croisées.

Comme par les années passées, un lien direct a été établi entre les résultats de la méthode d'inspection portant sur l'évaluation du risque et l'implication dans un cas de toxi-infection alimentaire. En 2003-2004, il était 26 fois plus risqué d'aller consommer dans un établissement à risque élevé que dans un établissement à risque faible.

Dans le cadre des interventions de toxi-infections alimentaires, le MAPAQ a émis trois communiqués de presse, un rappel d'aliments en lien avec des allergènes non identifiés dans la liste d'ingrédients d'un produit; un, à titre préventif en lien avec la consommation de croquettes de poulet et le dernier, pour aviser la population de la parution du bilan annuel des interventions du CQIASA dans le cadre des toxi-infections alimentaires et des plaintes requérant des prélèvements alimentaires pour l'année 2002-2003.

B- Poussées épidémiques 2003-2004

En 2003-2004, le Québec a connu son lot d'éclosions de toxi-infections alimentaires. En effet, six épisodes touchant entre 50 et 152 personnes et 13 affectant entre 20 et 49 personnes ont été signalés au MAPAQ. Dans le cas de ces éclosions d'envergure, 10 se rapportaient probablement à un agent viral transmis par les aliments, 5 à un agent viral transmis de personne à personne (donc sans aucun lien avec l'alimentation), et 4 avaient une origine alimentaire microbiologique indéterminée.

Ø Éclosions de salmonellose

Entre le 1er avril 2003 et le 31 mars 2004, outre les signalements de cas individuels, deux éclosions de salmonellose ont été signalées au MAPAQ, l'une affectant quelques établissements d'une même chaîne de restaurants et l'autre impliquant un produit prêt à manger.

Éclosion survenue en juin 2003 (Salmonella Hartford*)*
Quinze personnes ont été infectées par la même souche de *Salmonella* Hartford entre le 11 et le 21 juin 2003. Les personnes diagnostiquées résidaient dans cinq régions du Québec, soit en Estrie (cinq personnes malades), en Abitibi (quatre), en Mauricie (quatre), dans Lanaudière (trois) et à Québec (une). L'enquête épidémiologique effectuée par le réseau de santé publique a permis d'établir un lien pour dix de ces personnes, soit la fréquentation d'un établissement de restauration en banlieue de Québec. Quant aux autres personnes, quatre n'ont révélé aucun lien avec la chaîne concernée et une n'a pas voulu collaborer. Les aliments suspectés dans les différents repas étaient de la laitue et des tomates servies en accompagnement dans les assiettes du dîner et du déjeuner. Des visites dans les établissements en question ainsi qu'à la cuisine centrale et chez le distributeur n'ont pas permis de mettre en évidence l'agent causal de la contamination. L'hypothèse selon laquelle la source de contamination serait une unité réfrigérante, située dans un entrepôt, qui aurait suinté sur les légumes n'a pu être validée par les analyses microbiologiques.

Éclosion survenue en novembre 2003
La présence de *Salmonella* Oranienberg a été démontrée dans un lot de germes de luzerne à l'automne 2003 dans le cadre d'un programme de surveillance. Un écran d'alerte a été diffusé dans le réseau de santé publique du Québec afin de vérifier si des cas de salmonellose sérogroupe C-1 (Oranienberg) avaient été diagnostiqués. Un seul cas (région de Montréal) a été mis en relation avec la consommation quotidienne de germes de luzerne. Les souches alimentaire et humaine se sont révélées identiques. Il est à noter qu'à la même période la même souche alimentaire circulait aux États-Unis (Arizona), mais aucun aliment n'a été ciblé.

Ø Éclosion de shigellose

Vers la mi-juillet 2003, près de 200 employés d'un établissement de la région de Montréal ont présenté des symptômes de gastroentérite. Chez treize d'entre eux, on a diagnostiqué *Shigella sonnei* à la suite de prélèvements de selles, et dans deux cas, on a mis en évidence un lien épidémiologique. L'enquête épidémiologique réalisée par la Direction de la santé publique sur l'ensemble du personnel a démontré que les aliments servis dans le buffet de salades de la cafétéria auraient servi de vecteurs de l'agent causal. Toutefois, aucun échantillon alimentaire prélevé n'a révélé la présence de celui-ci.

Ø Éclosion de *Norovirus* ou virus de type Norwalk

Encore cette année, des éclosions de *Norovirus* ont sévi au Québec, comme partout ailleurs. Les services d'inspection de la Ville de Montréal et du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale ont eu à intervenir de façon préventive dans plusieurs établissements, car des manipulateurs d'aliments présentaient ou avaient présenté des symptômes de gastroentérite. Les vérifications effectuées, notamment dans les cuisines des établissements alimentaires, ont permis de sensibiliser encore davantage les manipulateurs d'aliments aux bonnes pratiques à observer. Une hygiène rigoureuse permet d'éliminer le virus de type Norwalk des surfaces de travail et des mains. Une cuisson adéquate des aliments permet de l'inactiver. Il est à noter que ce virus peut être excrété avant l'apparition des symptômes et, selon les experts, jusqu'à sept jours après leur disparition, d'où l'importance d'une hygiène stricte en tout temps. L'agent causal

Norovirus a un pouvoir infectieux très fort et peut provoquer des symptômes avec un taux d'attaque très élevé. Le MAPAQ a reçu neuf signalements de transmission virale par les aliments causée par un ou des manipulateurs d'aliments malades qui ont préparé des repas alors qu'ils étaient malades. La présence du virus n'a été décelée que dans un seul cas où des restes alimentaires étaient disponibles.

Ø *Escherichia coli* O157:H7

Entre le 1er avril 2003 et le 31 mars 2004, 68 signalements ont été faits au MAPAQ. Cela représente une nette diminution par rapport à 2002-2003, où 193 cas avaient été signalés aux services d'inspection. Après la pointe de l'été 2000, le nombre de cas diagnostiqués au Québec n'a cessé de diminuer [2001-2002 (196); 2000-2001 (455); 1999-2000 (177)]. Cette année, aucun rappel d'aliments concernant l'agent *E. coli* O157:H7 n'a été émis. Toutefois, il a été retrouvé dans des viandes hachées de chevreuil prélevées chez un consommateur ainsi que dans un fromage au lait cru n'ayant subi aucune période de maturation et dont la provenance n'a pu être déterminée.

Le Québec a vécu deux éclosions d'infections à *E. coli* O157:H7. La première a eu lieu en juillet-août 2003. Trois régions du Québec ont alors été touchées par des cas de *E. coli* O157:H7 pulsovar 23 et un cas de pulsovar 345 (souche associée au pulsovar 23). Au total, six personnes diagnostiquées ont été signalées au MAPAQ. Tous les signalements avaient un lien avec la consommation de viandes hachées ou des coupes de bœuf attendri. Lors de la vérification de la traçabilité dans les établissements ciblés, aucune provenance commune n'a pu être mise en évidence, certains établissements n'ayant pas encore mis en place des registres de traçabilité. Tous les échantillons de viandes hachées ou parures de bœuf prélevés lors des inspections se sont révélés exempts de l'agent suspecté.

La deuxième éclosion a sévi dans trois régions du Québec au cours des mois d'octobre et de novembre 2003. Cinq personnes ont été signalées au MAPAQ. La souche humaine *E. coli* O157:H7 pulsovar 333 n'a pas été retracée dans les viandes ni dans les autres échantillons analysés lors des déclarations de cas. Il est à noter que cette souche bactérienne avait circulé en avril 2003 au Québec. Le croisement des dossiers n'a pu mettre de liens en évidence.

Depuis 2002, la campagne de sensibilisation du MAPAQ et des grandes chaînes d'alimentation avait pour thème « Beau! Bon! Bien cuit! ». Les produits visés étaient, pendant l'été, les viandes hachées et, pendant l'automne et l'hiver, les viandes attendries, piquées et hachées. Au début de l'été, l'accent a été mis sur le grand public, les consommateurs, les camps de vacances, les établissements alimentaires et les restaurants saisonniers. Au cours de l'automne, les garderies se sont ajoutées puis, à l'hiver, les abonnés des bibliothèques de même que les écoles primaires et secondaires. Différents instruments de sensibilisation ont été conçus afin de toucher chaque public cible.

Ø Cas de trichinose associés à la consommation de viande d'ours insuffisamment cuite

Deux personnes, dont une gravement malade, ont présenté un tableau clinique compatible avec une toxi-infection alimentaire d'origine parasitaire en juillet 2003. L'enquête épidémiologique de la Direction de la santé publique a révélé que le vecteur de la maladie était de la viande d'ours insuffisamment cuite. De plus, un reste d'aliment contenait le parasite (la trichine). La viande positive provenait d'un lot non identifié de trois ours chassés dans une pourvoirie québécoise au printemps 2003. Tout le lot (trois ours) a été éliminé volontairement par le chasseur. Il est à noter que d'autres repas d'ours avaient été servis. Toutefois, la viande avait été cuite sous forme de méchoui.

Ø Allergènes

Trente toxi-infections alimentaires relatives à des allergies ont été déclarées au MAPAQ au cours de l'année 2003-2004. Les symptômes ressentis sont dus à la consommation d'aliments contenant des allergènes tels que des arachides, des noix, des œufs et des protéines laitières, du gluten, du soya, des sulfites ou du glutamate de sodium (MSG). Outre les mises en garde effectuées par le CQIASA concernant des allergènes non inscrits dans la liste des ingrédients sur les étiquettes, trois rappels d'aliments ont été enclenchés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments relativement à la

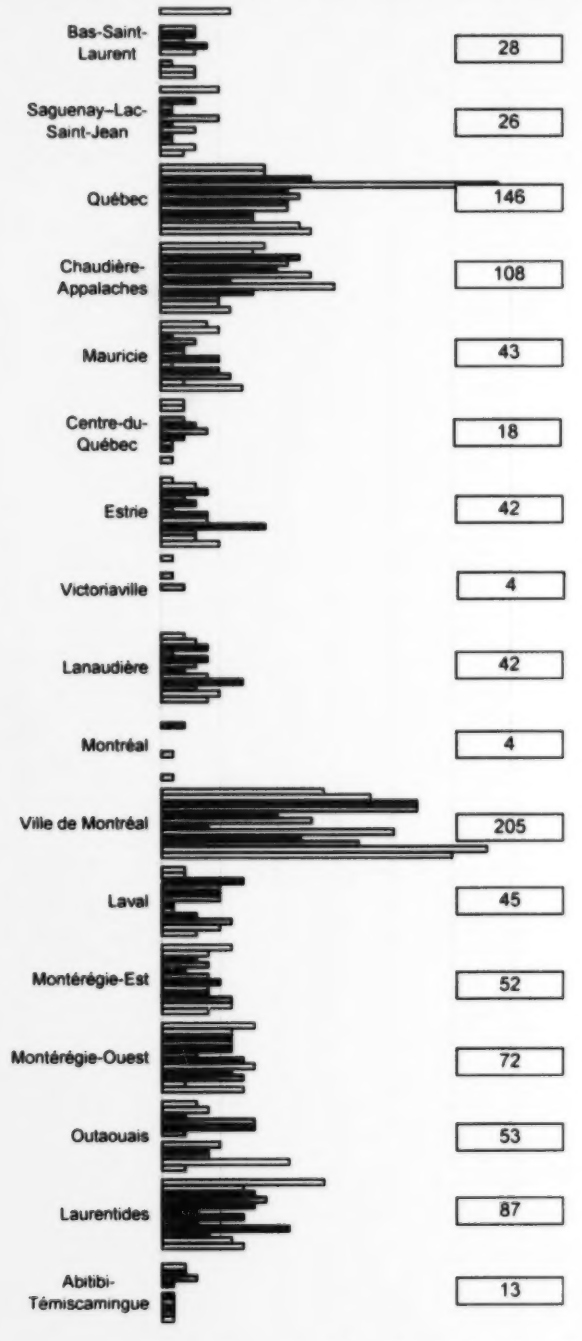
consommation de produits alimentaires à l'étiquetage non conforme [présence d'arachides (nouilles chinoises et muffin) ou de protéines laitières (pâtisserie) non déclarées] qui ont provoqué des symptômes allergiques.

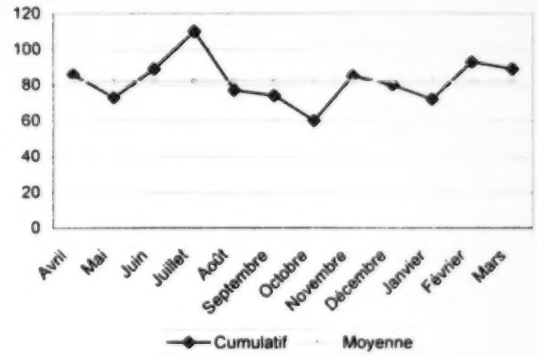
Ø Réaction au gluten

En 2003-2004, plusieurs personnes souffrant de la maladie cœliaque ont indiqué au MAPAQ qu'elles avaient été malades après avoir consommé des produits alimentaires (biscuits, pain) dont l'étiquette mentionnait que l'aliment était exempt de gluten. Les analyses de laboratoire effectuées sur des restes de produit et des aliments similaires démontraient l'absence de gluten à la limite de détection de 20 ppm. Le test utilisé évalue la présence de gluten de blé, de triticale, de seigle ou d'orge. Toutefois, d'autres types de gluten non testés par les essais de laboratoire sont susceptibles de causer des problèmes aux personnes atteintes de la maladie cœliaque. De plus, les personnes malades pourraient être affectées par des concentrations inférieures à la limite de détection de la méthode d'analyse.

C- Statistiques des toxi-infections alimentaires 2003-2004

1. Nombre de déclarations par bureau régional du CQIASA ou service d'inspection de la Ville de Montréal



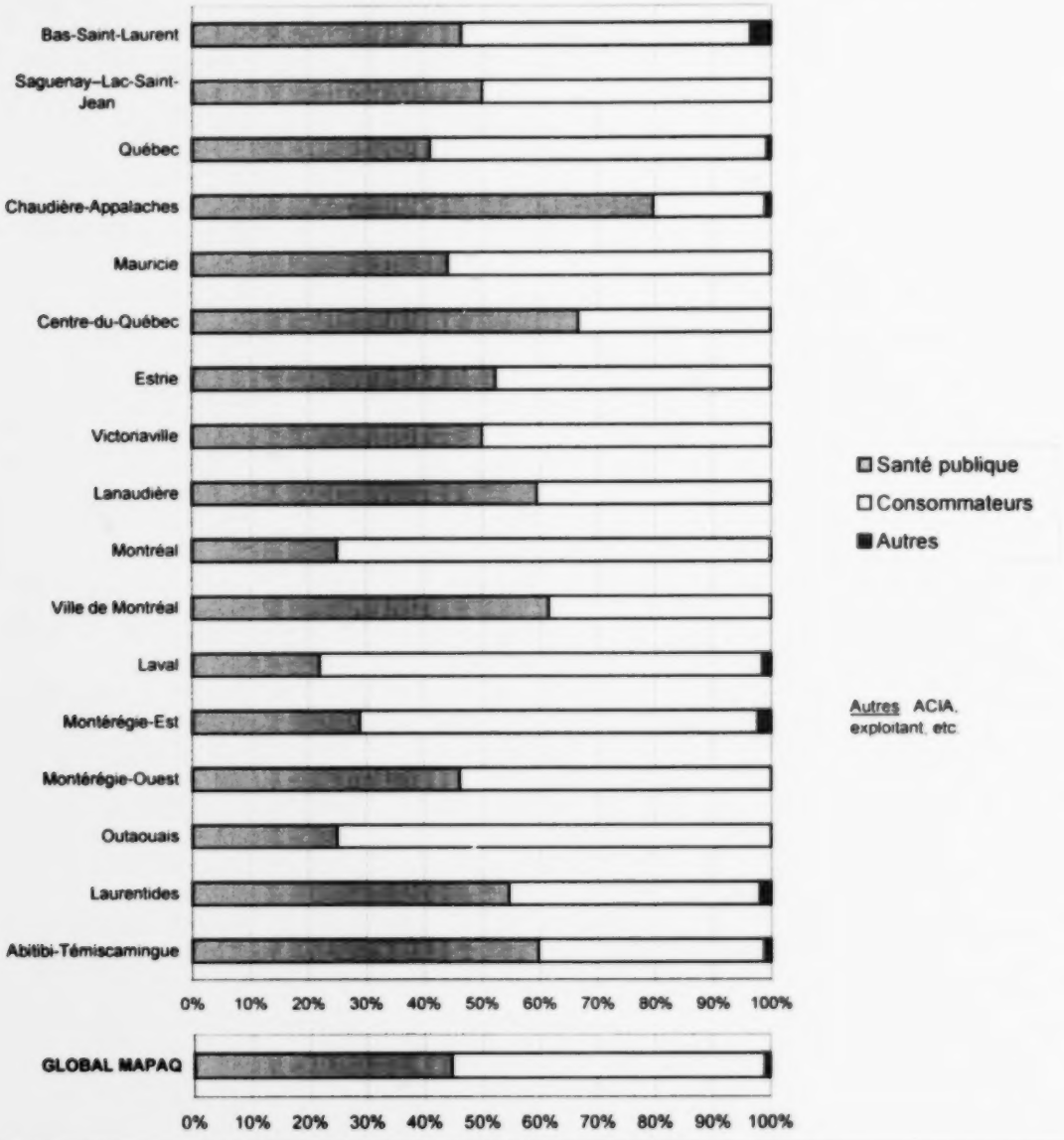


- Avril
- Mai
- Juin
- Juillet
- Août
- Septembre
- Octobre
- Novembre
- Décembre
- Janvier
- Février
- Mars

Constats :

En 2003-2004, la moyenne mensuelle de signalements de toxi-infections alimentaires (TIA) s'élève à 82,3, ce qui est inférieur aux dernières années. Par ordre décroissant, les mois au cours desquels on a reçu le plus de signalements ont été juillet 2003, février 2004, juin 2003, mars 2004, avril 2003 et novembre 2003.
La Direction régionale du CQIASA de Montréal–Lanaudière–Laval, y compris la Ville de Montréal, est intervenue dans 296 dossiers, suivie par celles de Québec–Chaudière-Appalaches (254), de l'Outaouais–Laurentides–Abitibi-Témiscamingue (153), de la Montérégie (124), de la Mauricie–Centre-du-Québec–Estrie (107) et, finalement, du Bas-Saint-Laurent–Saguenay–Lac-Saint-Jean (54).

2. Provenance des déclarations par bureau régional du CQIASA ou service d'inspection de la Ville de Montréal



Constats :

Au total, 54,4 % des déclarations de toxi-infections alimentaires faites au MAPAQ proviennent de consommateurs, 44,6 % du réseau de la santé publique et 1 % d'autres sources. Dans les régions de Québec–Chaudière-Appalaches et de l'Outaouais–Laurentides–Abitibi-Témiscamingue, les déclarations proviennent principalement du réseau de la santé publique.

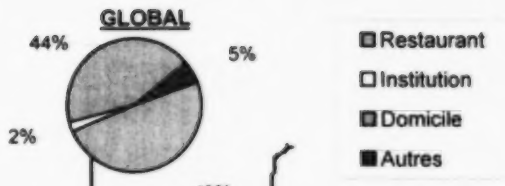
Dans les régions de Montréal (y compris la Ville de Montréal)-Laval-Lanaudière et de la Montérégie, ce sont surtout les consommateurs qui communiquent avec les services d'inspection.

Pour les régions du Bas-Saint-Laurent–Saguenay–Lac-Saint-Jean et de la Mauricie–Centre-du-Québec–Estrie, les signalements sont faits autant par des consommateurs que par le réseau de la santé publique.

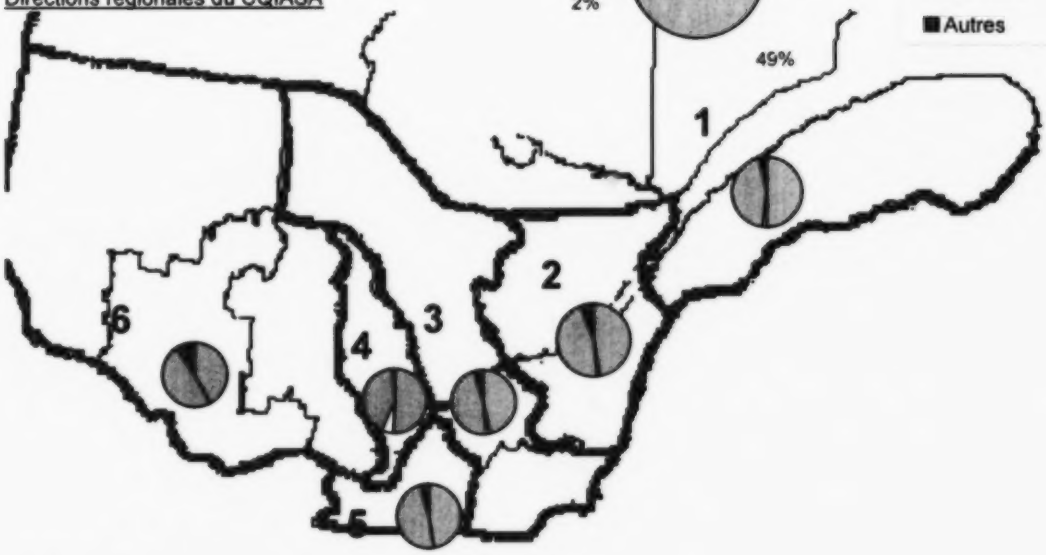
3. Lieux de consommation à l'origine des TIA

Institution : Centre d'accueil, école, garderie, etc.

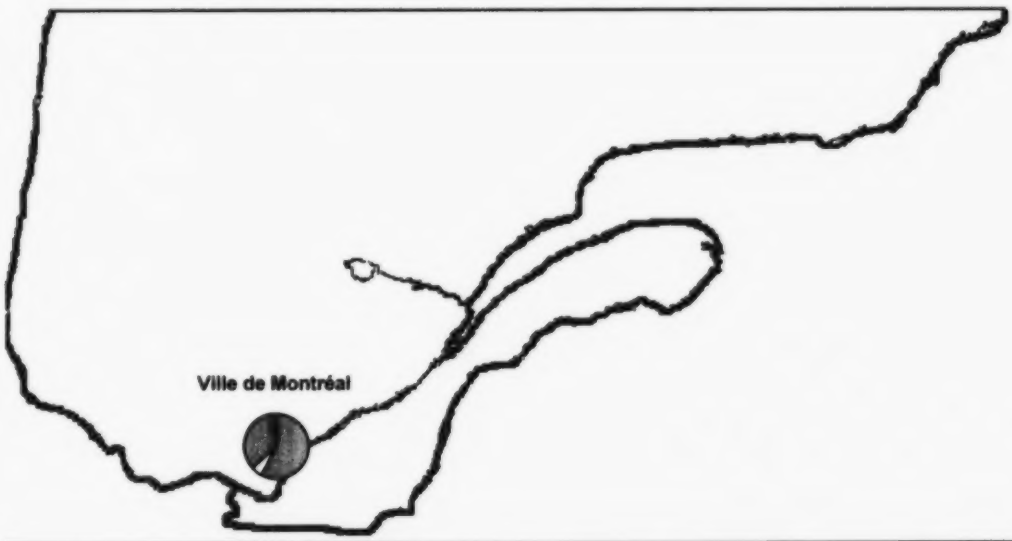
Autres : Cabane à sucre, camp de vacances, détaillant, etc.



Directions régionales du CQIASA



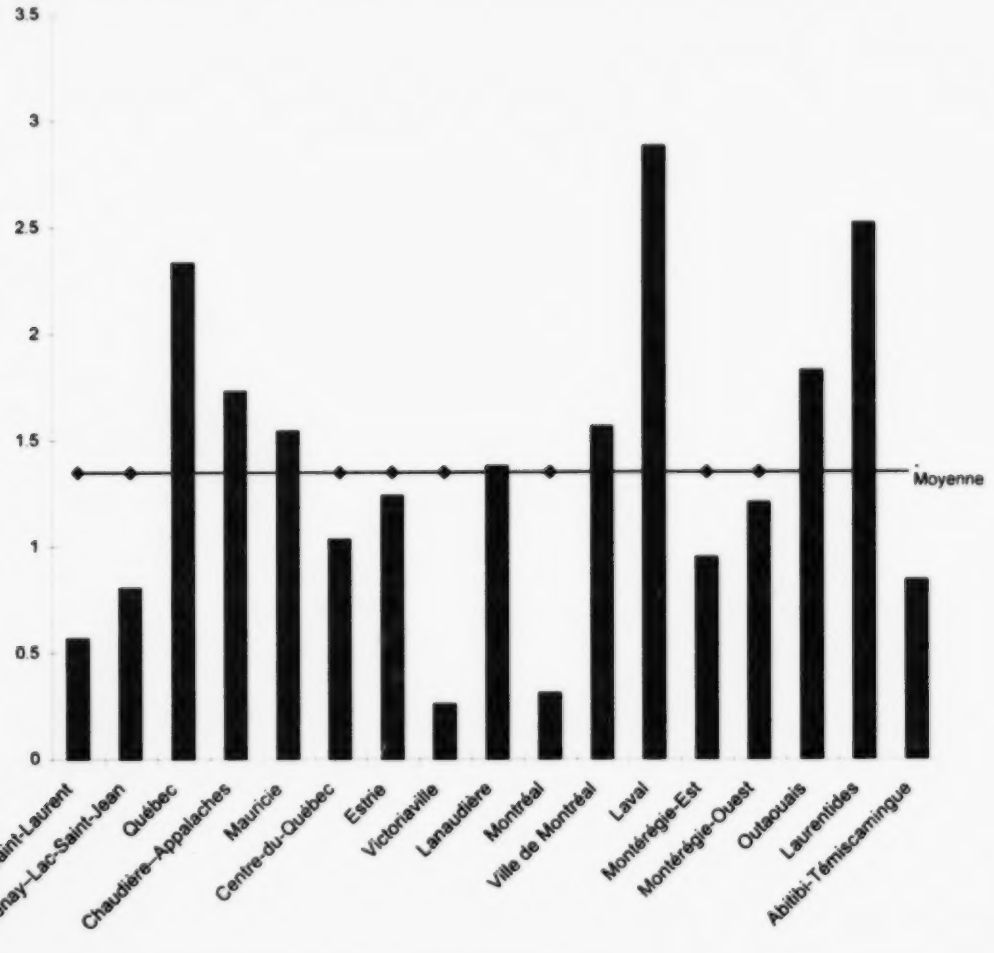
Ville sous entente



Constat :

Globalement, parmi les toxi-infections alimentaires signalées en 2003-2004 au MAPAQ, 49 % sont survenues à la suite de la consommation d'aliments dans des restaurants, 44 % à domicile, 2 % dans des institutions et 5 % dans les autres catégories d'établissements.

4. Incidence du nombre d'épisodes de TIA par rapport au nombre d'établissements signalés aux bureaux régionaux du CQIASA et au service d'inspection de la Ville de Montréal



Incidence: Nombre d'épisodes provenant de la région x 100
Nombre d'établissements dans la région ou ville sous entente

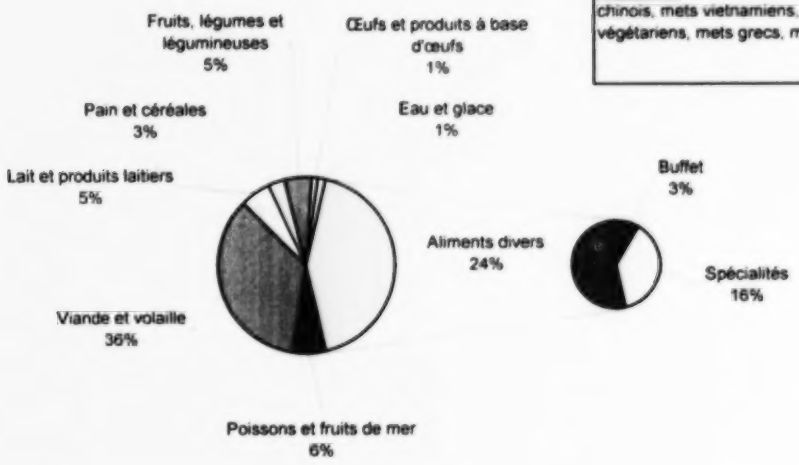
Constats :

En 2003-2004, le bureau régional du CQIASA de Laval a enregistré une incidence plus élevée de déclarations d'épisodes de TIA que les autres CQIASA ou ville du territoire québécois. Il est suivi des Laurentides, de Québec, de l'Outaouais et de la Chaudière–Appalaches. Les bureaux régionaux du CQIASA de Victoriaville, de Montréal et du Bas-Saint-Laurent ont enregistré les plus faibles incidences de TIA par rapport au nombre d'établissements sur leur territoire.

5. Répartition des groupes d'aliments suspects

Aliments divers : chocolat, boissons gazeuses, miel, sirop d'érable, croustilles, etc.

Spécialités : pizza, sous-marin, mets chinois, mets vietnamiens, mets végétariens, mets grecs, mets italiens, etc.



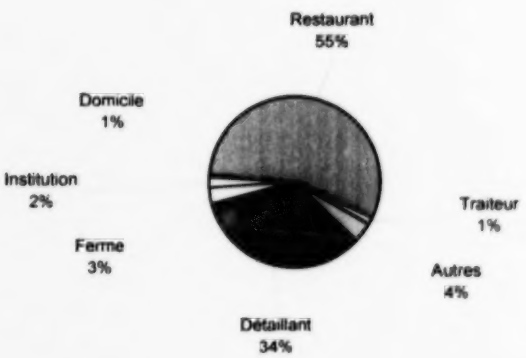
Constat :

Comme par les années passées, le groupe alimentaire « Viandes et volailles » a été le plus souvent incriminé dans les déclarations de TIA (36 %).

6. Provenance des aliments par catégorie d'établissements alimentaires impliqués dans des épisodes de TIA

Institution : Foyer, centre d'accueil, école, etc.

Autres : Autocueillette, chasse, itinérant, etc.



Constats :

Globalement, les aliments concernés dans les déclarations proviennent principalement des restaurants (55 %) et des détaillants (34 %). En 2003-2004, les aliments provenant des fermes ont été plus souvent impliqués dans les signalements de TIA (3 % par rapport 1 % en 2002-2003).

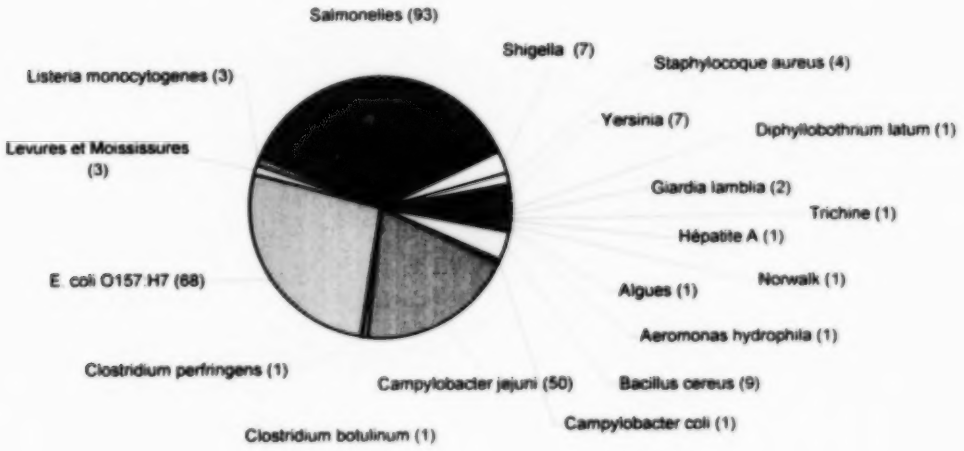
7. Recherche des causes de toxi-infections alimentaires

Nombre de déclarations : 988

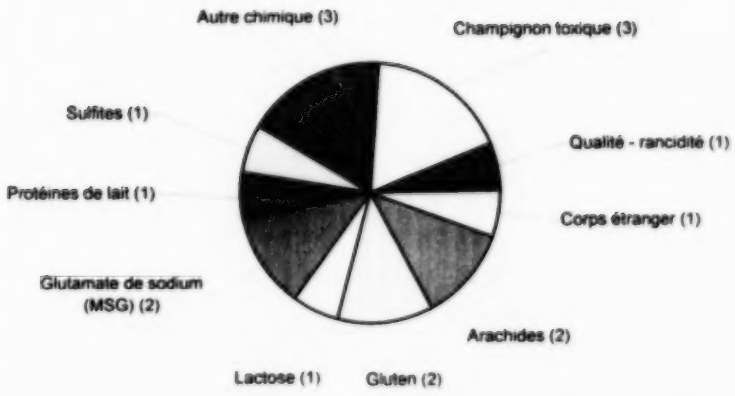
A. Confirmées
27,5 % (272)

Étiologie confirmée par un diagnostic médical, un isolement de la souche dans les aliments ou une enquête épidémiologique

Microbiologique : 93,8 %



Chimique : 6.2 %

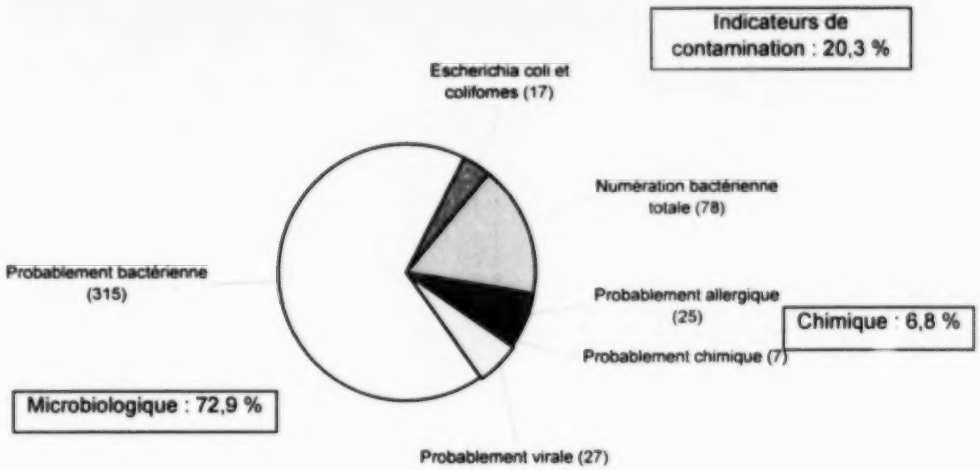


7. Recherche des causes de toxi-infections alimentaires (suite)

Nombre de déclarations : 988

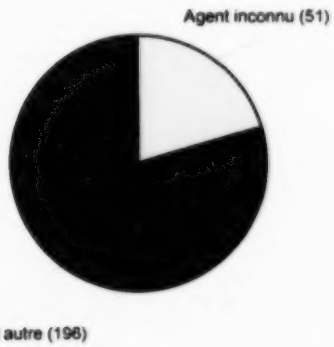
B. Probables
47,5 % (469)

Étiologie non confirmée mais ayant un lien avec les aliments



C. Autres
25 % (247)

Étiologie dont aucun lien avec les aliments n'a été démontré



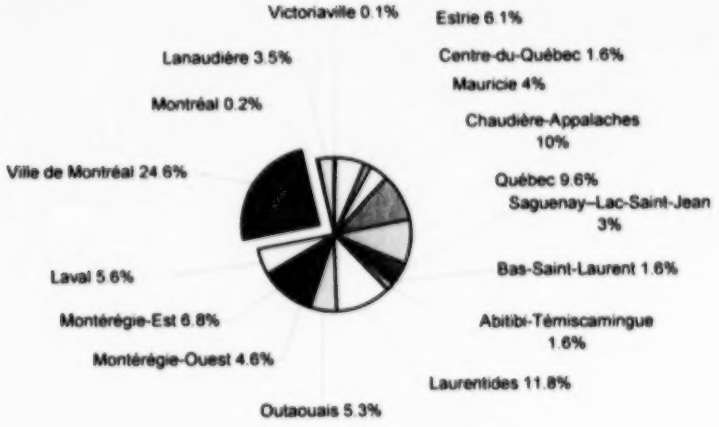
Constats :

Les agents pathogènes le plus souvent signalés ont été les salmonelles, *E. coli* O157:H7 et *Campylobacter*.

Au total, 27,5 % des déclarations de toxi-infections alimentaires ont été confirmées par un diagnostic médical, un isolement de l'agent causal dans les aliments ou une enquête épidémiologique alors que dans 25 % des cas, aucun lien n'a été établi avec l'alimentation. Globalement, 93,4 % des toxi-infections alimentaires confirmées ou probables ont une origine microbiologique.

8. Répartition du nombre de personnes malades par bureau régional du CQIASA et service d'inspection de la Ville de Montréal

Total : 2 898 personnes malades

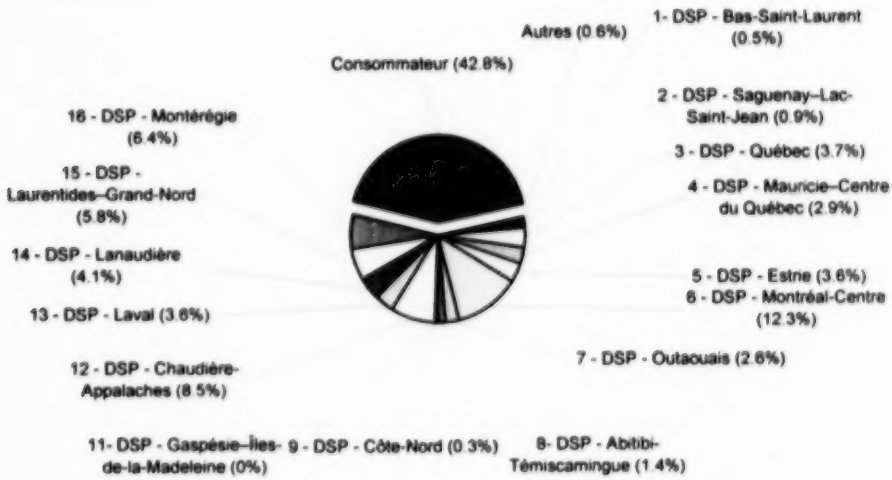


Constats :

Au cours de l'année 2003-2004, 2 898 personnes ont été signalées au MAPAQ comme ayant présenté des symptômes de gastroentérite liés à la consommation d'aliments.
La Ville de Montréal et les bureaux régionaux du CQIASA des Laurentides, de la Chaudière–Appalaches et de Québec ont enregistré le plus grand nombre de personnes signalées, soit respectivement 712, 343, 289 et 277.

9. Répartition des personnes malades selon la provenance de la déclaration

Total : 2 898 personnes malades



Constats :

En 2003-2004, 42,8 % des signalements reçus au MAPAQ proviennent directement des consommateurs. Les régions du Québec où l'on enregistre le moins de déclarations de cas sont, par ordre décroissant : le Saguenay–Lac-Saint-Jean, le Bas-Saint-Laurent, la Côte-Nord et la Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine.

10. Répartition du nombre de personnes malades en fonction des épisodes

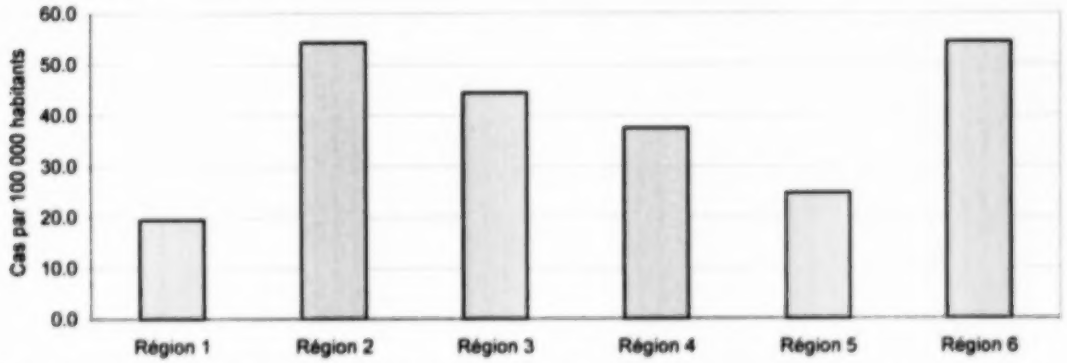
N : 958 épisodes

Nombre de personnes malades	Fréquence	Consultation médicale	
1	482	259	(56%)
2-5	406	164	(36%)
6-10	33	12	(3%)
11-20	19	15	(3%)
>20	18	11	(2%)

Constat :

Dans 48 % des 958 épisodes de toxi-infections alimentaires signalés, les personnes malades avaient eu une consultation médicale (médecin avec ou sans hospitalisation, Info-santé). Une proportion de 56 % des consultations médicales correspondait à des cas uniques.

11. Incidence du nombre de personnes malades signalées en fonction de la population



Régions :

1: Bas-Saint-Laurent–Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine–Saguenay–Lac-Saint-Jean–Côte-Nord
2: Québec–Chaudière-Appalaches
3: Mauricie–Centre-du-Québec–Estrie
4: Montréal-Laval-Lanaudière (+) Ville de Montréal
5: Montérégie
6: Laurentides–Outaouais–Abitibi-Témiscamingue

Source : Institut de la statistique du Québec (2002)

Constat :

Au Québec, en moyenne 39 personnes par 100 000 habitants ont été signalées au MAPAQ comme ayant eu des symptômes de gastroentérite liés à une toxi-infection alimentaire au cours de 2003-2004.

12. Provenance des aliments consommés au domicile

Principales lacunes

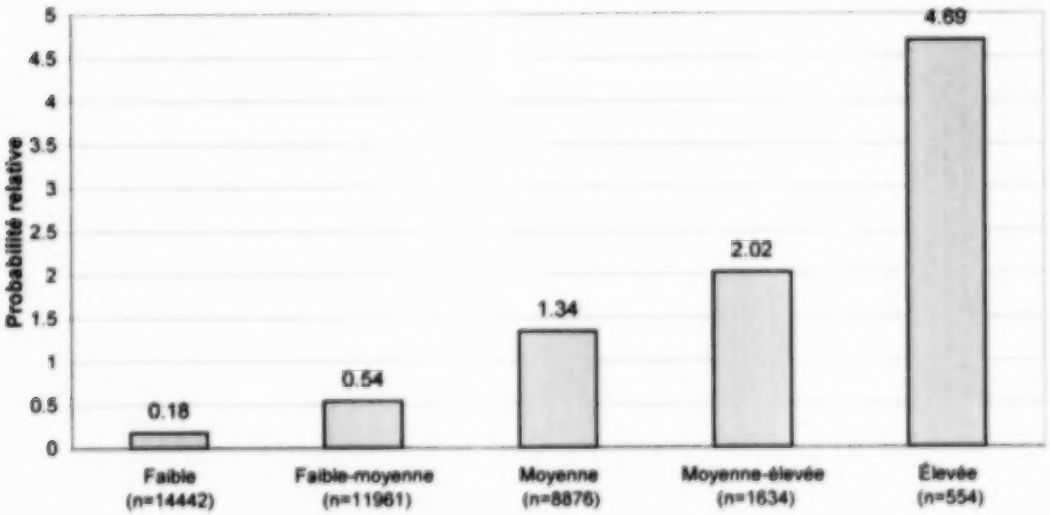
	%
Température de l'aliment	59
Introduction de pathogènes	13
Survie des pathogènes	8
Matériel	8
Hygiène	3
Autres	8

Constats :

Cette année, 71 % des déclarations de toxi-infections alimentaires survenues à domicile concernent des aliments provenant d'un détaillant.
La majorité de ces aliments nécessitaient une préparation et une manipulation de la part du consommateur ou de la consommatrice. Les principales lacunes constatées à domicile touchent la cuisson inadéquate des aliments, le non-respect des températures d'entreposage ou de cuisson et les contaminations croisées.

13. Probabilité relative de l'implication d'établissements dans les TIA

N : 37 467 établissements (ceux de la Ville de Montréal non compris)
Charge de risque précédant la déclaration de TIA

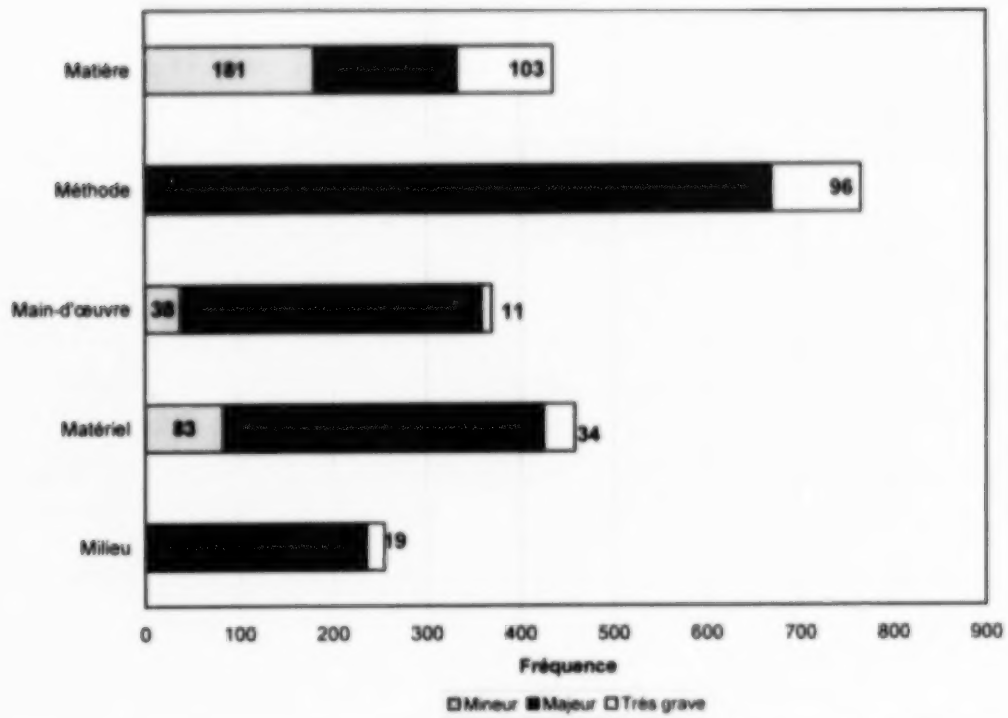


$$P : \frac{\text{nombre d'établissements impliqués}}{\text{nombre total d'établissements du même niveau de risque}}$$

Constats :

Comme par les années passées, un lien direct a été établi entre les résultats de la méthode d'inspection portant sur l'évaluation du risque et l'implication dans un cas de toxi-infection alimentaire.
En 2003-2004, il était 26 fois plus risqué d'aller consommer dans un établissement à risque élevé que dans un établissement à risque faible.

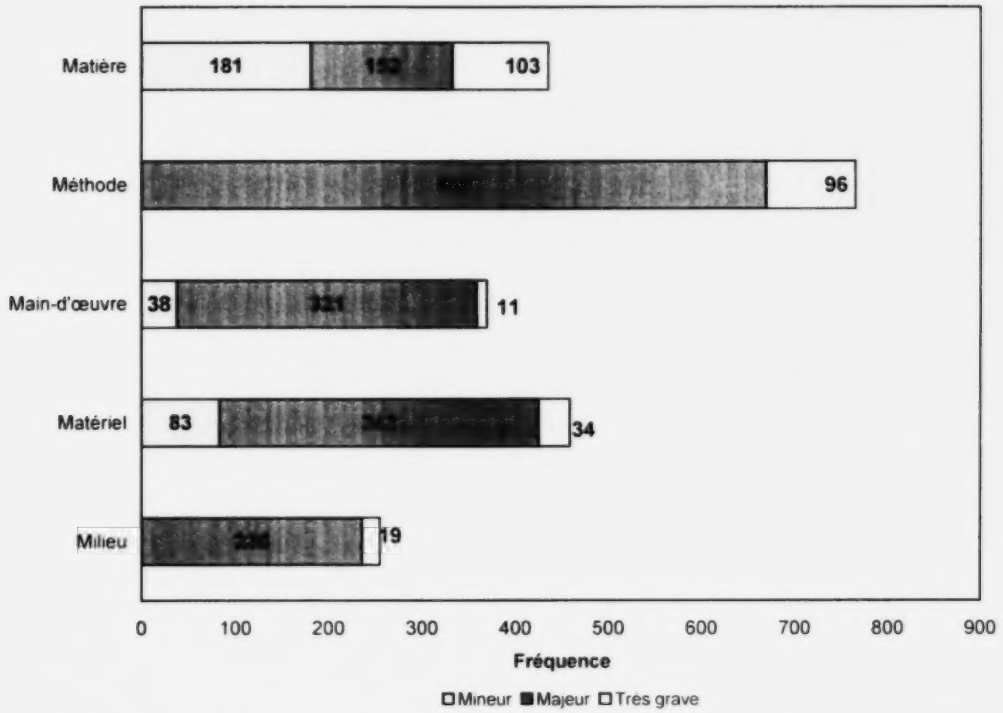
14. Répartition des lacunes en fonction des 5 M à la suite d'inspections dans le cadre des TIA



Constats :

En 2003-2004, 33,4 % des lacunes observées lors des inspections basées sur l'évaluation du risque sont en relation avec la méthode de préparation des aliments, 20,1 % avec le matériel, 19,1 % avec la matière, 16,2 % avec la main-d'œuvre et 11,2 % avec le milieu. De toutes les observations, 11,5 % sont liées à des lacunes très graves.

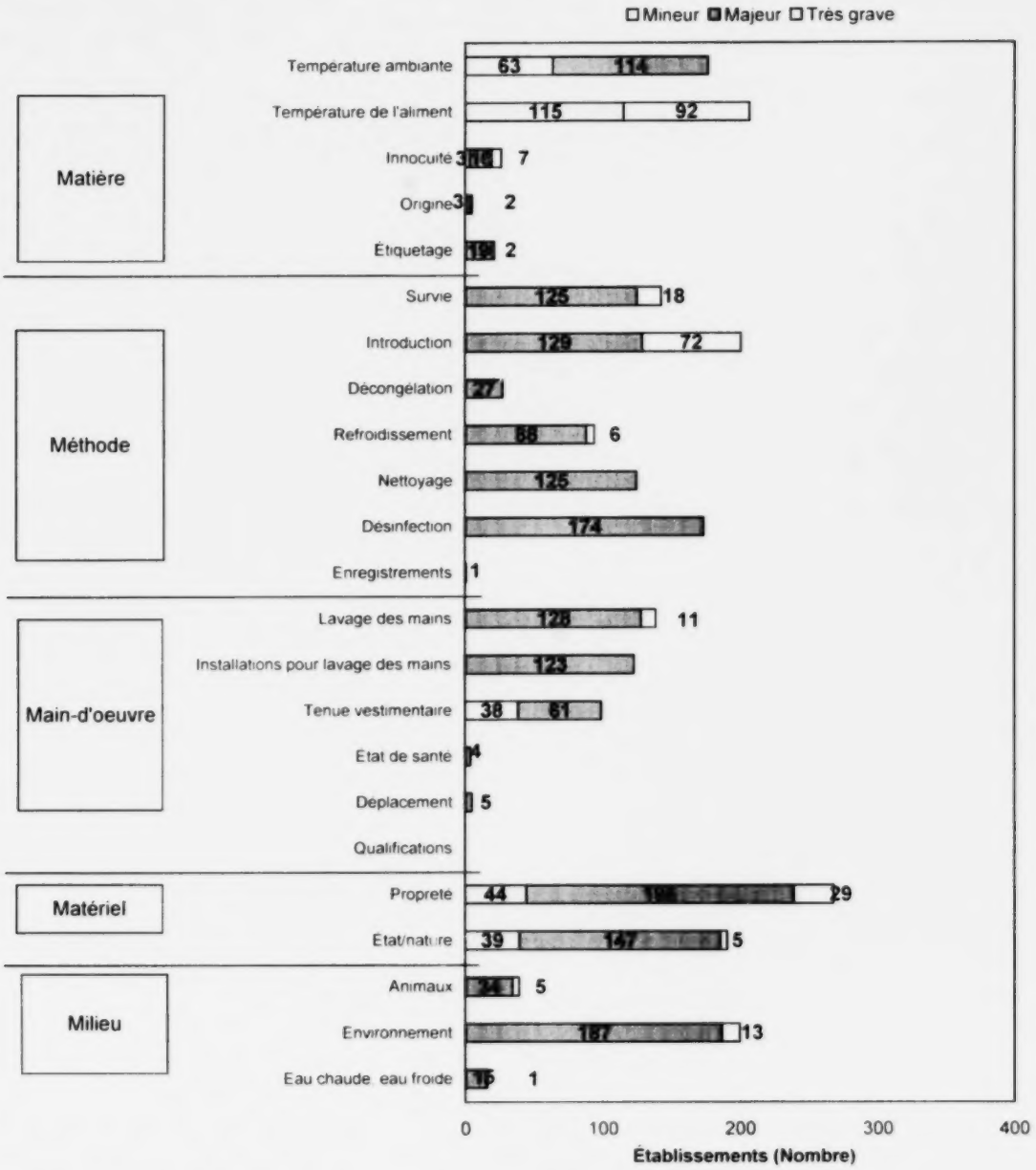
14. Répartition des lacunes en fonction des 5 M à la suite d'inspections dans le cadre des TIA



Constats

En 2003-2004, 33,4 % des lacunes observées lors des inspections basées sur l'évaluation du risque sont en relation avec la méthode de préparation des aliments, 20,1 % avec le matériel, 19,1 % avec la matière, 16,2 % avec la main-d'œuvre et 11,2 % avec le milieu. De toutes les observations, 11,5 % sont liées à des lacunes très graves.

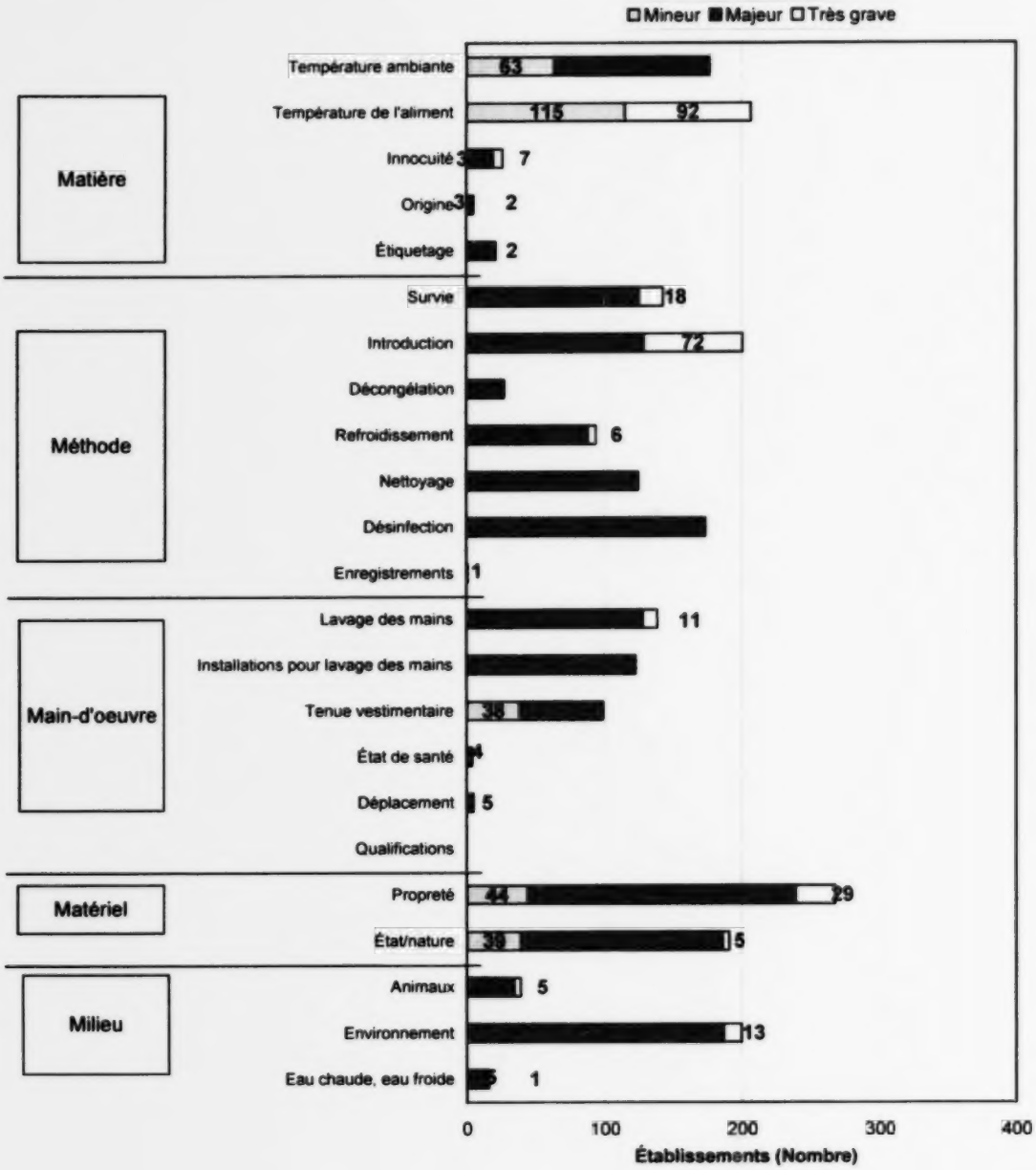
15. Principales lacunes observées dans les établissements alimentaires lors des inspections TIA



Constats

Les lacunes qualifiées de « très graves » lors des visites d'inspection relatives à des toxi-infections alimentaires sont, par ordre décroissant la température des aliments, l'introduction d'agents pathogènes, la propreté du matériel, la survie de pathogènes, l'environnement, le lavage des mains, l'innocuité des produits, le refroidissement, l'état ou la nature de l'équipement, la présence d'animaux ou d'insectes, l'origine des produits, l'étiquetage et la disponibilité d'eau froide et chaude.

15. Principales lacunes observées dans les établissements alimentaires lors des inspections TIA

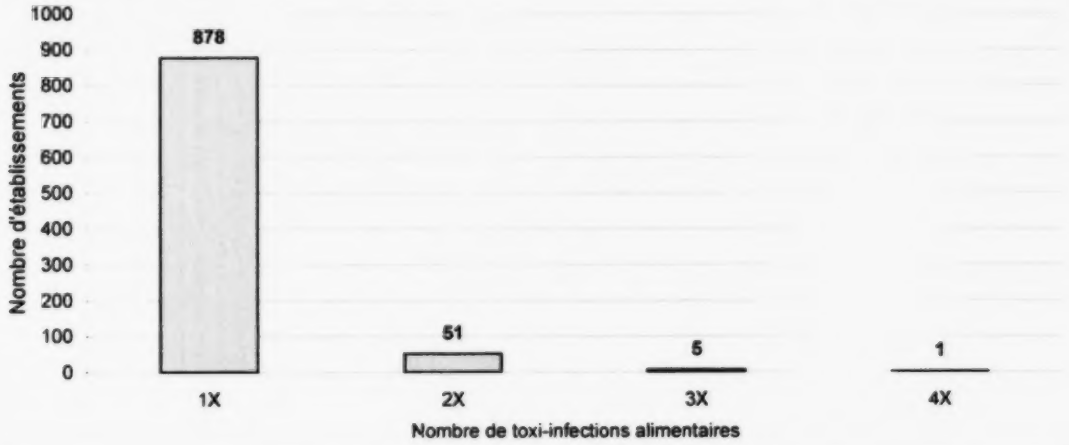


Constats :

Les lacunes qualifiées de « très graves » lors des visites d'inspection relatives à des toxi-infections alimentaires sont, par ordre décroissant la température des aliments, l'introduction d'agents pathogènes, la propreté du matériel, la survie de pathogènes, l'environnement, le lavage des mains, l'innocuité des produits, le refroidissement, l'état ou la nature de l'équipement, la présence d'animaux ou d'insectes, l'origine des produits, l'étiquetage et la disponibilité d'eau froide et chaude.

16. Profil de récidive des établissements alimentaires inspectés

Domiciles non compris

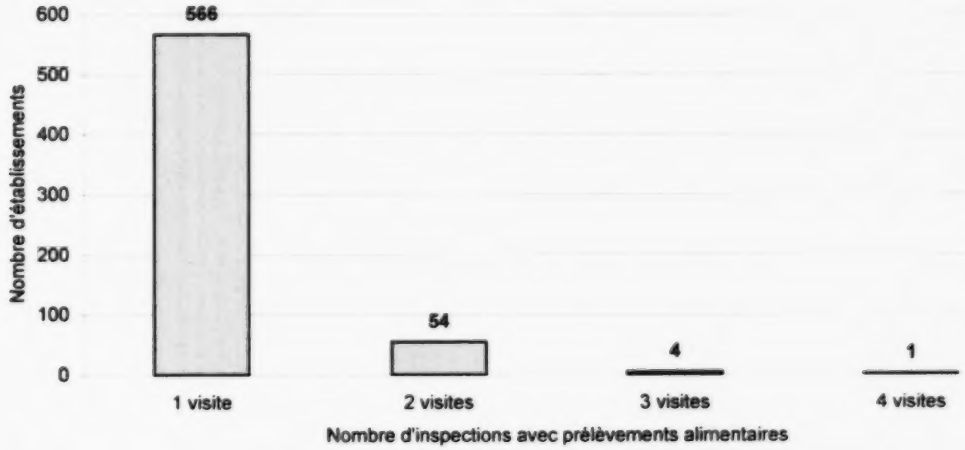


Constats :

Les déclarations de toxi-infections alimentaires ont affecté 2,5 % des établissements alimentaires du Québec. Parmi ceux-ci, 6,1 % ont été impliqués dans plus d'un épisode au cours de l'année.

17. Profil d'inspection avec prélèvements des établissements alimentaires

Domiciles et établissements inspectés par la Ville de Montréal non compris
Total : 625 établissements



Constat :

Parmi les établissements alimentaires du Québec qui ont été impliqués dans un épisode de toxi-infection alimentaire, 9,4 % ont connu plus de deux inspections accompagnées de prélèvements alimentaires avant de régulariser leur situation.

D- **Coût estimé des toxi-infections alimentaires pour la période du 1er avril 2003 au 31 mars 2004**

Coût estimé de l'inspection : 988 déclarations	1 775 112 $
Coût estimé des analyses de laboratoire : 13 175 paramètres analytiques	558 165 $
Estimation MAPAQ:	**2 333 277 $**

E- Recommandations

◊ Poursuite, comme par les années passées, voire élargissement des campagnes de sensibilisation, des cours de formation aux manipulateurs d'aliments et des programmes gouvernementaux d'inspection en vue d'une éradication ou d'une prévention des éclosions de toxi-infections alimentaires au Québec, compte tenu des coûts sociaux, économiques et juridiques énormes qu'elles engendrent.

◊ Poursuite et intensification des campagnes de sensibilisation auprès des consommatrices et consommateurs.

◊ Intensification des actions visant l'intégration des registres de traçabilité dans les établissements alimentaires du Québec.

◊ Implantation de programmes d'analyse spécifiques après constatation de problématiques dans la résolution des toxi-infections alimentaires.

F- Conclusion

L'année 2003-2004 a été marquée par une diminution de 17 % du nombre de signalements faits au MAPAQ. En effet, près de 100 signalements en moyenne par mois avaient été faits en 2002-2003 et en 2001-2002 comparativement à 82 en 2003-2004. Cette diminution peut s'expliquer par plusieurs facteurs externes au MAPAQ, par exemple la sporadicité de l'émergence des microorganismes pathogènes, la conscientisation des consommateurs quant à l'innocuité alimentaire et à l'observation de bonnes pratiques, les aliments disponibles sur le marché et les programmes de surveillance du MAPAQ et du réseau de santé publique. L'influence de ces facteurs sur le nombre de signalements peut grandement varier d'une année à l'autre.

Conséquemment, les signalements du réseau de santé publique représentaient 44,6 % de l'ensemble en 2003-2004 par rapport à près de 50 % au cours des dernières années. La diminution du nombre de signalements du réseau de la santé, qui sont principalement liés à de mauvaises pratiques à domicile, a entraîné une augmentation du taux d'implication des restaurants dans les toxi-infections alimentaires. En 2003-2004, plusieurs dossiers étaient liés notamment à des produits de l'autocueillette (champignons sauvages, petits fruits, etc.), de la chasse ou de la consommation d'eau de source sauvage. En plus, un certain nombre de cas était associé à la consommation de lait cru provenant de la ferme. Aucune vente illégale de lait cru n'a toutefois été associée à ces déclarations.

Comme l'année dernière, le CQIASA ainsi que le service d'inspection de la Ville de Montréal ont eu à intervenir relativement à plusieurs dossiers de gastroentérite d'origine virale transmise de personne à personne, mais susceptible de se transmettre par les aliments. Des mesures plus strictes d'hygiène ont été mises en place dans les établissements touchés par ces infections.

Bilan annuel

Plaintes requérant des prélèvements alimentaires
Direction générale de l'alimentation
Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA)

1er avril 2003 au 31 mars 2004
(420 déclarations)

Table des matières
Plaintes requérant des prélèvements alimentaires (PPA)

A- Faits saillants des plaintes requérant des prélèvements alimentaires 2003-2004 33

B- Statistiques des plaintes requérant des prélèvements alimentaires 2003-2004 35

1. Nombre de déclarations par bureau régional du CQIASA 35
2. Répartition des résultats analytiques en fonction des groupes d'aliments ciblés lors des déclarations de plaintes requérant des prélèvements alimentaires 36
3. Ventilation des agents d'altération déterminés à partir des prélèvements alimentaires reliés aux plaintes 37
4. Provenance des aliments par catégorie d'établissements alimentaires impliqués dans les plaintes 40

C- Coût estimé des plaintes requérant des prélèvements alimentaires pour la période du 1er avril 2003 au 31 mars 2004 41

Ce rapport regroupe les déclarations de plaintes requérant des prélèvements alimentaires provenant des directions régionales du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA).

A - Faits saillants des plaintes requérant des prélèvements alimentaires 2003-2004

Entre le 1er avril 2003 et le 31 mars 2004, 420 plaintes ont nécessité des prélèvements alimentaires. Les interventions des directions régionales du CQIASA font suite principalement à des plaintes de consommateurs. Toutes les plaintes transférées au MAPAQ qui requièrent des prélèvements alimentaires (PPA) font l'objet d'une enquête pour trouver l'origine du problème.

Étant donné la grande diversité des analyses à effectuer pour traiter les plaintes, le laboratoire d'expertises et d'analyses alimentaires du MAPAQ a parfois recours à des laboratoires spécialisés de ses partenaires dans des domaines d'expertise spécifiques.

Les principaux faits saillants relatifs aux plaintes ayant fait l'objet de prélèvements alimentaires en 2003-2004 sont les suivants :

Parmi les directions régionales du CQIASA, c'est la Direction régionale de la Montérégie qui a traité le plus grand nombre de déclarations (125), suivie de celles de Québec–Chaudière-Appalaches (120) et du Bas-Saint-Laurent–Îles-de-la-Madeleine–Saguenay–Lac-Saint-Jean (66).

Par ordre décroissant, les mois de mars 2004 (53), de novembre 2003 (51), de septembre 2003 (40) et de mai 2003 (39) ont exigé le plus d'inspections relativement aux PPA.

Les groupes alimentaires ayant nécessité le plus d'interventions dans les dossiers de plaintes requérant des prélèvements alimentaires sont, par ordre décroissant, les suivants : « Viandes et volailles » (83), « Fruits, légumes et légumineuses » (69), « Pain et céréales » (45) et « Lait et produits laitiers » (43).

Les 992 observations (analyses) réalisées indiquent que les problèmes signalés par les consommatrices et les consommateurs sont la présence d'altérations microbiologiques (53,8 %), de corps étrangers (19 %), d'altérations organoleptiques (14,7 %), d'altérations chimiques (8,4 %) et de défauts d'étiquetage (3,3 %).

Les altérations microbiologiques qui enfreignent les critères ou normes représentent 13,7 % des observations réalisées en microbiologie. Elles se caractérisent par la présence d'indicateurs microbiologiques (13,3 %) et d'organismes pathogènes (0,4 %). Dans quatre dossiers, les indicateurs de salubrité ont altéré l'aliment de manière à le rendre impropre et, dans un cas, avec risque pour la santé.

En ce qui a trait aux altérations chimiques, 17 % des observations indiquent que l'aliment était non conforme, ou impropre, ou altéré de manière à le rendre impropre à la consommation humaine. Des défauts de composition (3,6 %), d'authenticité (3,6 %), de conserverie (4,8 %) et la présence de composés toxiques (4,8 %) ont été observés.

La présence de corps étrangers (71 % des observations) dans les aliments a été ventilée par indicateurs de conditions d'insalubrité (40 %), de dangers physiques comportant des matériaux durs, tranchants ou piquants (16 %) ou des matériaux non durs, non tranchants ou non piquants (13 %) et de dangers biologiques (2 %). Pour 36 dossiers, les aliments ont été déclarés « altérés ou impropres avec risque pour la santé », dont un en raison de dangers chimiques, trois de dangers biologiques et 32 de dangers physiques.

Les indicateurs de conditions d'insalubrité se réfèrent à la présence d'indices d'infestation d'insectes ou de rongeurs (nidification, toiles d'araignées, etc.), d'indices de contamination par des manipulateurs d'aliments (doigts de gants, pansements), par la présence opportuniste ou accidentelle d'insectes, d'animaux ou de ravageurs de denrées alimentaires et par la présence visible de microorganismes. Les aliments touchés sont jugés pour la plupart altérés ou impropres à la consommation humaine ou non conformes. Quant aux dangers physiques, dans 29 des 55 cas (52,7 %) liés à des matériaux durs, tranchants ou piquants et dans 3 des 55 cas (5,5 %) liés à des matériaux non durs, non piquants et non tranchants, les aliments ont été jugés altérés de manière à les rendre impropres et à risque pour la santé. Quant aux autres cas de cette catégorie, la plupart des aliments ont été jugés altérés de manière à les rendre impropres ou non conformes.

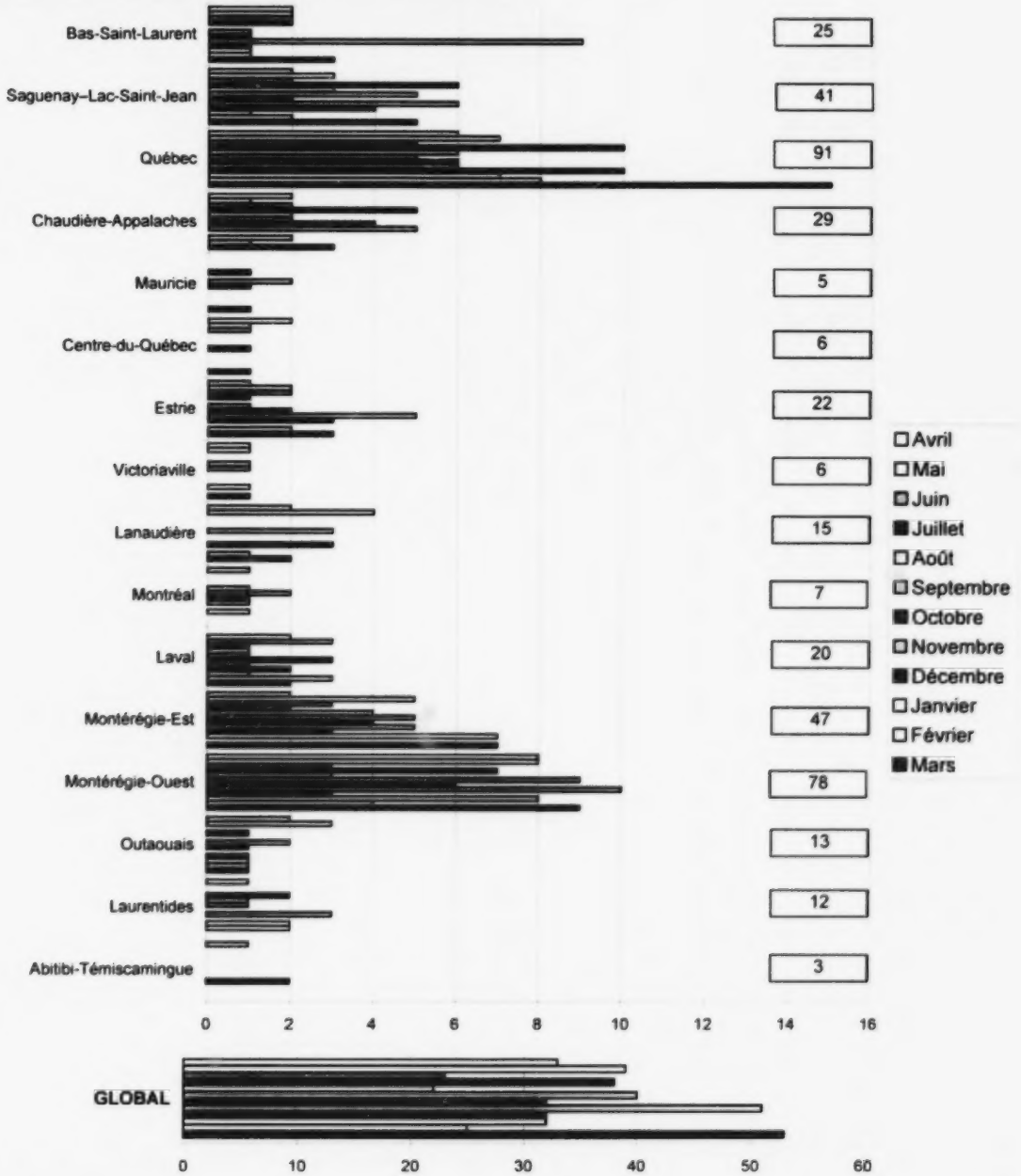
Les dangers biologiques (présence d'animaux ou d'insectes vecteurs) comportent un risque éminent pour la santé en raison de la possibilité de transmission d'agents pathogènes.

Les plaintes relatives aux altérations organoleptiques sont réparties selon deux aspects, soit l'aspect visuel (31 %) et l'aspect olfactif-gustatif (69 %). Dans 29,5 % des évaluations organoleptiques, les aliments ne satisfont pas aux critères d'acceptabilité, soit 6,9 % pour l'aspect visuel et 22,6 % pour l'aspect olfactif-gustatif. Cette non-conformité se répartit comme suit : 9,6 % des aliments sont altérés de manière à les rendre impropres à la consommation humaine, 0,7 % sont impropres à la consommation humaine, 0,7 % sont impropres à la consommation humaine et comportent un risque pour la santé, 7,5 % sont de qualité médiocre et 11 % sont hors normes.

Les défauts d'étiquetage associés à de mauvaises pratiques commerciales se rapportent au poids, au volume, à la couleur ou à d'autres non-conformités du produit (88 %) et à la présence d'allergènes et de substances d'intolérance non déclarés (12 %). Parmi les dossiers étudiés en relation avec les mauvaises pratiques commerciales, 59 % des étiquetages ont été trouvés non conformes. On a relevé deux allergènes et une substance d'intolérance non déclarés sur le contenant qui étaient susceptibles de représenter un risque élevé pour la santé.

B- Statistiques des plaintes requérant des prélèvements alimentaires 2003-2004

1. Nombre de déclarations par bureau régional du CQIASA

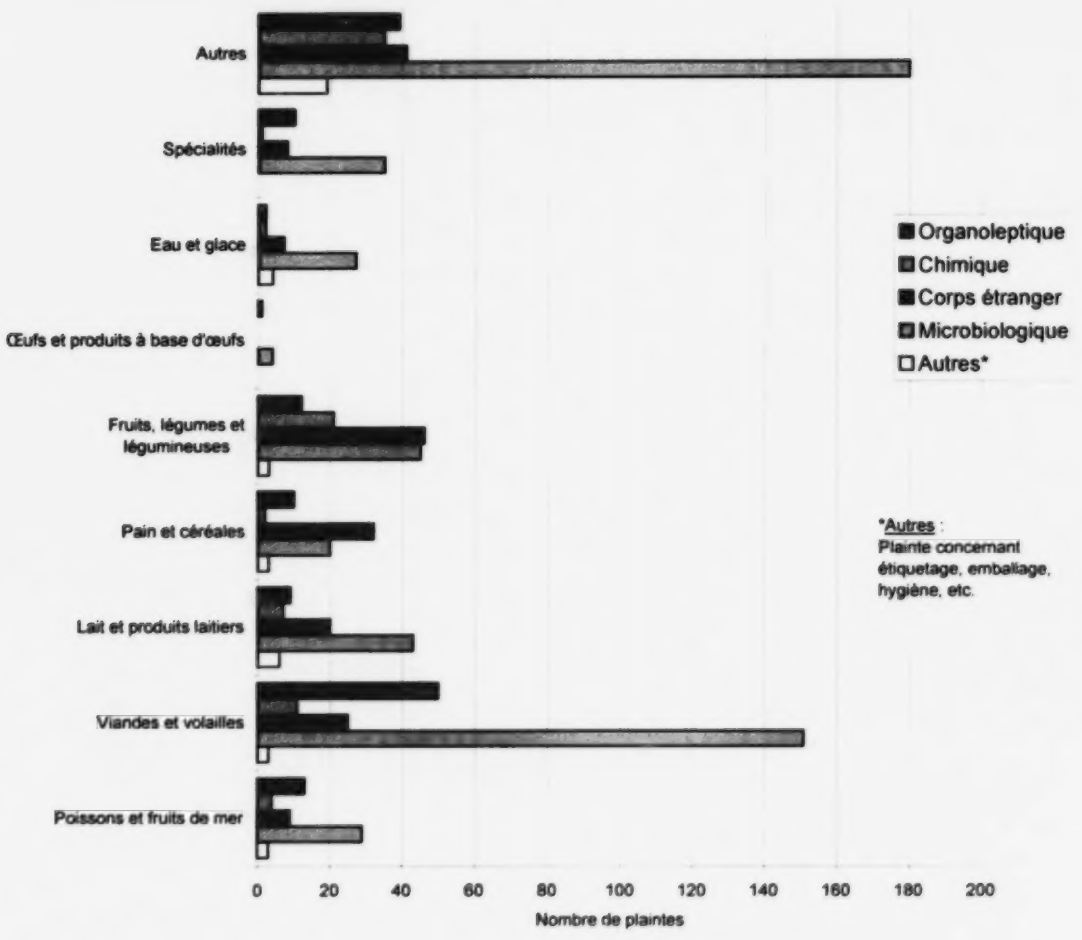


Constats :

Parmi les directions régionales du CQIASA, c'est la Direction régionale de la Montérégie qui a traité le plus grand nombre de déclarations (125), suivie de celles de Québec–Chaudière-Appalaches (120) et du Bas-Saint-Laurent–Îles-de-la-Madeleine–Saguenay–Lac-Saint-Jean (66).

Par ordre décroissant, les mois de mars 2004 (53), de novembre 2003 (51), de septembre 2003 (40) et de mai 2003 (39) ont exigé le plus d'inspections relativement aux PPA.

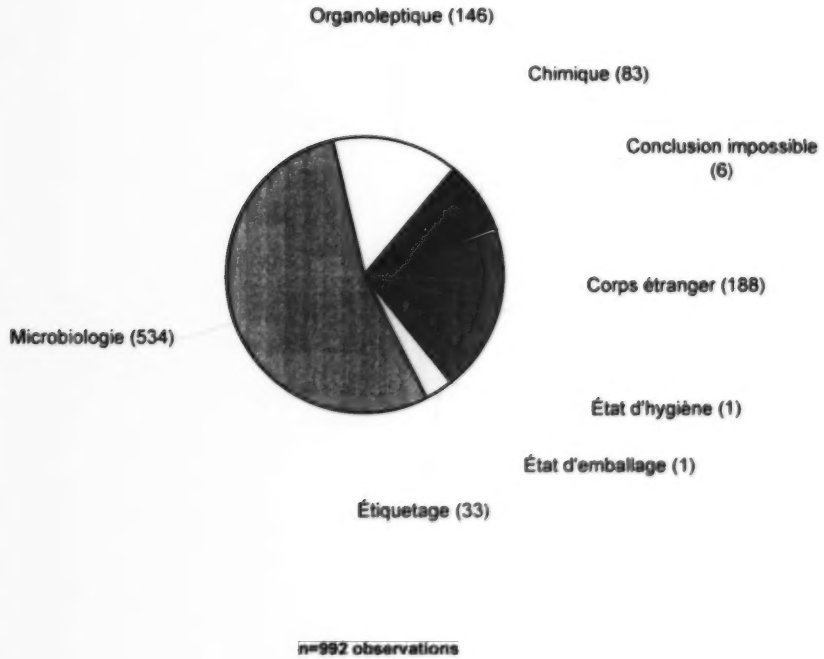
2. Répartition des résultats analytiques en fonction des groupes d'aliments ciblés lors des déclarations de plaintes requérant des prélèvements alimentaires



Constat :

Les groupes alimentaires ayant nécessité le plus d'interventions dans les dossiers de plaintes requérant des prélèvements alimentaires sont, par ordre décroissant, les suivants : « Viandes et volailles » (83), « Fruits, légumes et légumineuses » (69), « Pain et céréales » (45) et « Lait et produits laitiers » (43).

3. **Ventilation des agents d'altération déterminés à partir des prélèvements alimentaires reliés aux plaintes**



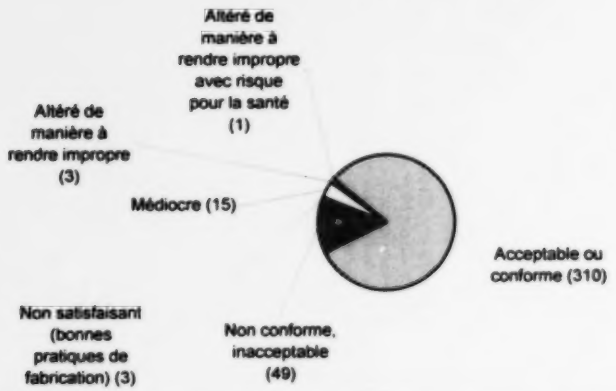
Constat :

Les 992 observations (analyses) réalisées indiquent que les problèmes signalés par les consommatrices et les consommateurs sont la présence d'altérations microbiologiques (53,8 %), de corps étrangers (19 %), d'altérations organoleptiques (14,7 %), d'altérations chimiques (8,4 %) et de défauts d'étiquetage (3,3 %).

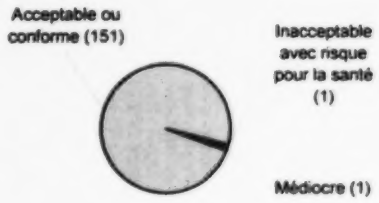
3. Ventilation des agents d'altération déterminés à partir des prélèvements alimentaires reliés aux plaintes (suite)

Altérations microbiologiques
n=534 observations

Indicateurs microbiologiques
n=381



Organismes pathogènes
n=153



Constats :

Les altérations microbiologiques qui enfreignent les critères ou normes représentent 13,7 % des observations réalisées en microbiologie. Elles se caractérisent par la présence d'indicateurs microbiologiques (13,3 %) et d'organismes pathogènes (0,4 %). Dans quatre dossiers, les indicateurs de salubrité ont altéré l'aliment de manière à le rendre impropre et, dans un cas, avec risque pour la santé.

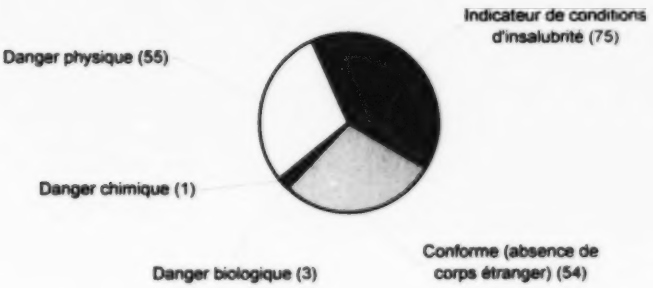
Altérations chimiques
n=83 observations

Constats :

En ce qui a trait aux altérations chimiques, 17 % des observations indiquent que l'aliment était non conforme, ou impropre, ou altéré de manière à le rendre impropre à la consommation humaine. Des défauts de composition (3,6 %), d'authenticité (3,6 %), de conserverie (4,8 %) et la présence de composés toxiques (4,8 %) ont été observés.

3. Ventilation des agents d'altération déterminés à partir des prélèvements alimentaires reliés aux plaintes (suite)

Corps étrangers
n= 188 observations



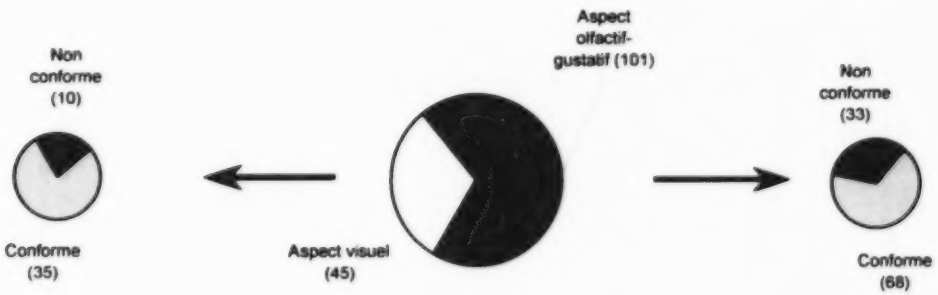
Constats :

La présence de corps étrangers (71 % des observations) dans les aliments a été ventilée par indicateurs de conditions d'insalubrité (40 %), de dangers physiques comportant des matériaux durs, tranchants ou piquants (16 %) ou des matériaux non durs, non tranchants ou non piquants (13 %) et de dangers biologiques (2 %).
Pour 36 dossiers, les aliments ont été déclarés « altérés ou impropres avec risque pour la santé », dont un en raison de dangers chimiques, trois de dangers biologiques et 32 de dangers physiques.

Altérations organoleptiques
n=146 observations

Aspect visuel
n= 45

Aspect olfactif-gustatif
n=101

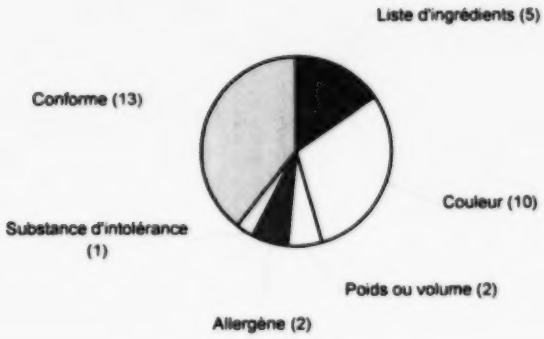


Constats :

Les plaintes relatives aux altérations organoleptiques sont réparties selon deux aspects, soit l'aspect visuel (31 %) et l'aspect olfactif-gustatif (69 %).
Dans 29,5 % des évaluations organoleptiques, les aliments ne satisfont pas aux critères d'acceptabilité, soit 6,9 % pour l'aspect visuel et 22,6 % pour l'aspect olfactif-gustatif. Cette non-conformité se répartit comme suit : 9,6 % des aliments sont altérés de manière à les rendre impropres à la consommation humaine, 0,7 % sont impropres à la consommation humaine, 0,7 % sont impropres à la consommation humaine et comportent un risque pour la santé, 7,5 % sont de qualité médiocre et 11 % sont hors normes.

3. Ventilation des agents d'altération déterminés à partir des prélèvements alimentaires reliés aux plaintes (suite)

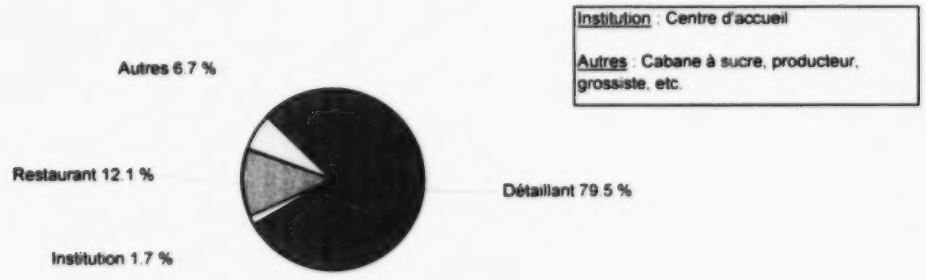
Défauts d'étiquetage
n= 33 observations



Constats :

Les défauts d'étiquetage associés à de mauvaises pratiques commerciales se rapportent au poids, au volume, à la couleur ou à d'autres non-conformités du produit (88 %) et à la présence d'allergènes et de substances d'intolérance non déclarés (12 %). Parmi les dossiers étudiés en relation avec les mauvaises pratiques commerciales, 59 % des étiquetages ont été trouvés non conformes. On a relevé deux allergènes et une substance d'intolérance non déclarés sur le contenant qui étaient susceptibles de représenter un risque élevé pour la santé.

4. Provenance des aliments par catégorie d'établissements alimentaires impliqués dans les plaintes



Constat :

Les aliments concernés dans les plaintes requérant des prélèvements alimentaires proviennent principalement des détaillants.

C- Coût estimé des plaintes requérant des prélèvements alimentaires pour la période du 1er avril 2003 au 31 mars 2004

Coût estimé de l'inspection : 420 déclarations	466 200 $
Coût estimé des analyses de laboratoire :	145 704 $
Estimation totale :	**611 904 $**